

**CHNOCHE - CHUCHI**

WINTERTHUR

\*\*\*

TARTARE DE SAUMON  
SALADE DE RAMPONS

\*\*\*

SOUPE AU RAIFORT AUX POMMES

\*\*\*

FRIQUENDEAUX TESSINOIS

\*

POLENTA AU TALEGGIO ET RIZ NOIR

\*

CHOUX DE BRUXELLES AUX ORANGES

\*\*\*

SALADE D'ORANGES AUX DATES  
GLACE AUX MARRONS

\*\*\*

En Guete

TARTARE DE SAUMON  
SALADE DE RAMPONS

RAUHLACHSTARTAR

5 EL Sauermilch  
1 TL Meerrettich frisch gerieben  
1 TL Dill, gehackt  
`1/2 Bund Peterli, gehackt  
`1/2 Bund Schnittlauch, geschnitten  
`1/2 Zwiebel, gehackt  
Salz, Pfeffer

mischen

200 gr Rauchlachs

fein schneiden und mit der Sauce mischen

NÜSSLISALAT

Nüsslisalat rüsten, auf grosse Teller anrichten

2 EL Balsamico  
3 EL Bouillon  
2 EL Olivenöl  
Salz, Pfeffer

mischen, über den Salat verteilen

## SOUPE AU RAIFORT AUX POMMES

### APFEL - MEERRETTICH - SUPPE

10 gr	Butter	erwärmen
1	Zwiebel gehackt	
2	Äpfel geschält in Würfel	dünsten
20 gr	Meerrettich frisch gerieben	
1 dl	Apfelsaft	zum Ablöschen
5 dl	Gemüsebouillon	zugießen, 10 Min. leicht köcheln lassen, fein mixen
1 dl	Rahm	
1-2 EL	Calvados	zugeben, mischen
	Salz, Pfeffer	

Suppe vor dem Servieren mit dem Pürierstab  
aufschäumen und in vorgewärmte Suppenteller  
anrichten

## FRIQUENDEAUX TESSINOIS

### POLENTA AU TALEGGIO ET RIZ NOIR CHOUX DE BRUXELLES AUX ORANGES

## FLEISCHVÖGEL TICINESE

8	Rindsplätzli, je ca. 80 gr	sehr dünn geschnitten
1 EL	Senf	
1 EL	Rotwein	
	Pfeffer aus der Mühle	
1/2 TL	Salz	alles mischen, Fleisch auf einer Seite bestreichen

## FÜLLUNG

20 gr	Steinpilze, getrocknet	
1 dl	Wasser	Pilze darin ca. 3 Stunden einweichen, herausnehmen, ausdrücken, fein hacken, Einweichwasser absieben, zur Seite stellen
1 EL	Olivenöl	in einer Pfanne warm werden lassen
3	Schalotten, fein gehackt	
1	Bund Petersilie, gehackt	
2	Rüebli, geraffelt gehackte Pilze	beifügen, alles kurz andämpfen, mit dem Einweichwasser ablöschen, einkochen lassen
	Salz, Pfeffer	würzen 1 EL Füllung für die Sauce zur Seite stellen, den Rest auf den marinierten Seiten der Rindsplätzli verteilen, diese aufrollen, mit Zahnstocher oder mit Spezialbindfaden verschliessen, die Fleischvögel mit Haushaltpapier trocknen
1 EL	Mehl	darin wenden
2 EL	Olivenöl	im Bratopf heiss werden lassen, Fleischvögel darin anbraten. Die zur Seite gestellte Pilzfüllung beifügen
1 dl	Rotwein	ablöschen, zur Hälfte einkochen lassen
2 dl	Fleischbouillon	nach und nach beifügen, so dass die Fleischvögel in nur wenig Sauce kochen (sie werden schmackhafter). Kochzeit nach dem Anbraten ca. 1 Stunde. Die Fleischvögel herausnehmen, warmstellen
1 EL	Butter, ganz kalt	in die heisse, aber nicht kochende Sauce geben, gut mit dem Schwingbesen verrühren und über die Fleischvögel giessen

**POLENTA AU TALEGGIO ET RIZ NOIR**  
**CHOUX DE BRUXELLES AUX ORANGES**

**POLENTA MIT TALEGGIO UND SCHWARZEM REIS**

125 gr	Maisgriess Bramata	Bouillon aufkochen, Maisgriess einrühren
6 dl	Gemüsebouillon	Kochzeit ca. 15 Minuten
100 gr	Taleggio	Den in kleine Stücke geschnittenen Taleggio einrühren
20 gr	Schwarzer Reis	In genügend Salzwasser ca. 15 köcheln lassen
		Polenta und Schwarzen Reis mischen

**ROSENKOHL MIT ORANGEN**

600 gr	Rosenkohl	Rosenkohl in siedendem Salzwasser 10 - 15 Min.
2	Orangen	knapp weich kochen, abtropfen
2	fein gehackte Schalotten	Köpfchen halbieren
1	sehr klein gewürfeltes Rüebl	2 Orangen filetieren, beiseite stellen
4	geschnittene Salbeiblätter	In Olivenöl Schalotten, Rüebl und Salbeiblätter andämpfen
1,5 dl	Orangensaft	Orangensaft dazugeben, 5-10 Min. köcheln
		Rosenkohl zugeben, kurz mitköcheln
		Mit wenig Salz und Cayennepfeffer würzen
		Zuletzt die Orangenfilets zugeben, kurz erwärmen

SALADE D'ORANGES AUX DATES  
GLACE AUX MARRONS

ORANGENSALAT MIT DATTELN

1 Orange pro Person  
2 Datteln pro Person  
1-2 Orangen : Saft

Orange in kleine Stücke schneiden  
Datteln in 12 Stücke schneiden  
Orangen, Datteln und Saft mischen  
Zucker nicht nötig

KASTANIENGLACE

1,25 dl Milch  
1,25 dl Rahm  
150 gr Kastanienpüree

aufkochen

2 Eigelb  
30 gr Zucker

Eigelb und Zucker verrühren und mit der  
Kastanienmilch mischen. Masse unter gutem Rühren  
vor den Kochpunkt bringen.

**Aufgepasst : Masse wird schnell zu dick !!!**

Absieben, auskühlen lassen und in der Glacemaschine  
gefrieren (ca. 35 Min.)